الفصل الخامس

إتيكيت وفنون التصرف الراقي على المائدة

إتيكيت وفنون التصرف الراقي على المائدة

مكونات المائدة الرئيسية



قواعد بروتوكول وإتيكيت نصب وتخطيط الموائد

- غطاء أو مفرش الطاولة يجب ألا يتدلى أكثر من 50 سم من جوانب الطاولة.
- يوضع صحن الأكل الرئيسي في الوسط، مبتعداً عن حافة الطاولة بقدر 2.5 سم.

- يجب ألا تبتعد حافة مقابض السكاكين والشوك والملاعق أكثر من 5 سم عن حافة الطاولة.

- توضع السكاكين يمين الطبق، بحيث تكون حافتها الحادة باتجاه الطبق.

- عدد السكاكين ثلاثة، كحد أعلى. ترتب من اليمين إلى اليسار، حسب التسلسل التالي: السمك + اللحم أو الدجاج + السلطة. وإذا رغب منظم الدعوة تقديم السلطة قبل الوجبة الرئيسية يُستخدم الترتيب التالي: السمك + السلطة + اللحم أو الدجاج. وهنا ينبغي التذكير بأن السكين الأكبر حجماً يُستخدم للوجبة الرئيسية (لحم / دجاج).

- توضع الملاعق يمين الطبق، بالقرب من السكين، ويعتمد عددها على الأصناف المقدمة، وما يستعمل منها أولاً يوضع بعيداً عن الطبق إلى الخارج.

- توضع الشوك يسار الطبق وتكون أسنانها متجهة إلى الأعلى، فيما يعتمد عددها على الأصناف المقدمة، وما يستعمل منها أولاً يوضع بعيداً عن الطبق. ترتب من اليمين إلى اليسار، حسب التسلسل التالي: السلطة، اللحم أو الدجاج، السمك. وإذا رغب منظم الدعوة تقديم السلطة قبل الوجبة الرئيسية يُستخدم الترتيب التالي: اللحم أو الدجاج + السلطة + السمك. وهنا ينبغي التذكير بأن الشوكة الأكبر حجماً تُستخدم للوجبة الرئيسية (لحم / دجاج).

- طبق السلطة يوضع يسار الشوك.

- يوضع طبق الخبز والزبدة يسار الطبق، أعلى الشوك، وتوضع سكين الزبدة بشكل أفقي مائل، وتكون حافتها الحادة متجهة إلى وسط الطبق.

- ترصف كؤوس المشروبات إلى اليمين، أعلى رؤوس السكاكين.

- توضع أدوات الحلويات أمام الطبق الرئيسي، بحيث تكون الملعقة، ثم السكين، وتليها الشوكة. وتكون يد الملعقة والسكين إلى اليمين، أما يد الشوكة، فتكون جهة اليسار.

- توضع الفوطة غير المستعملة في الجهة اليسرى للصحن أو فيه، ويمكن وضعها في صحن الزبدة أو في أقداح الماء.

- توضع الصحون حسب عدد المدعوين، وتكون بعيدة عن بعضها البعض بمسافة متساوية، حتى لا يضايق الواحد الآخر.

- يوضع صحن الحساء وسط الصحن الرئيسي، ويكون عميقاً، ويرفع حال الانتهاء من تناول الحساء.

- ملعقة الحساء تكون دائرية، وأكثر تقعراً، وتوضع أقصى يمين الصحن الرئيسي.

- ملعقة الأكل تكون بيضوية، وتوضع أقصى اليمين، وقبل ملعقة الحساء.

- في حال تقديم أكل بحري خاص، كالمحار مثلاً، توضع شوكة صغيرة أقصى يمين الصحن الرئيسي، مستندة إلى ملعقة الحساء.

- مجموعة الكؤوس تصنف حسب نوع المشروب الذي سيصب بها، والأكبر حجماً هو المخصص لشرب الماء.



نصائح مصورة لإتيكيت المائدة

أولاً: إتيكيت وضع الفوطة

الوضع الصحيح لوضع الفوطة



الوضع غير الصحيح لوضع الفوطة



ثانياً: إتيكيت مناولة الممالح

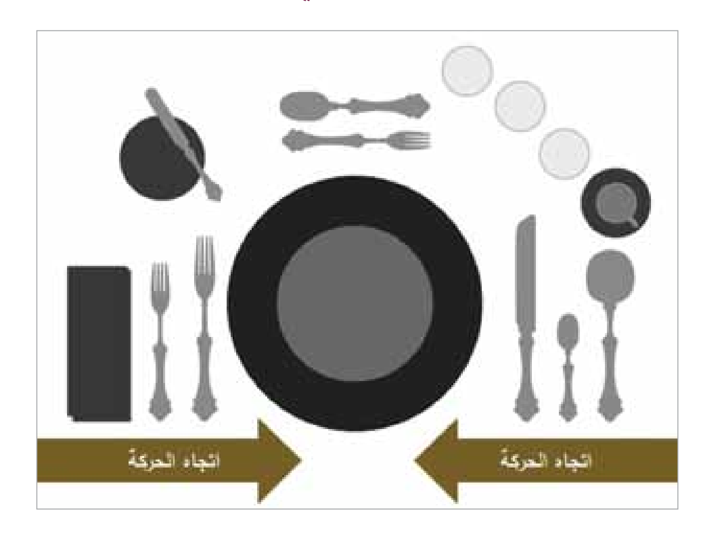
مناولة مملحتي الملح والفلفل



عدم مناولة المملحة منفردة



التسلسل الصحيح لاستخدام وسائل تناول الطعام من شوك وسكاكين وملاعق هو من الخارج إلى الداخل عن جهتي صحن الوجبة الرئيسية



إتيكيت تناول الزبدة مع الخبز



تقطيع الخبز قطعا صغيرة ومسحها بالزبدة



تجنب عمل فطيرة زبدة



إتيكيت تناول الحساء



حركة غرف الحساء من الداخل إلى الخارج



توقف لبرهة، ومواصلة تناول الحساء.
لاحظ موقع الملعقة



وضع الملعقة بالخارج دلالة على الانتهاء من تناول الحساء وإشارة للنادل كي يرفع صحن الحساء



أكل السلطة بالشوكة والسكين إذا كانت تحوي قطع دجاج أو أكلاً بحرياً أو جبنة



طريقة تقطيع خاطئة







طريقة تقطيع الطعام إلى قطع صغيرة هي أسلوب خاطئ



عدم التلويح بأدوات تناول الطعام أثناء الحديث مع الآخرين



في حال الحاجة للتوقف المؤقت عن الطعام، مثلاً للتوجه اضطرارياً لدورة المياه، توضع أدوات تناول الطعام بالوضع أدناه، كإشارة للنذل بأني ما زلت مواصلاً تناول طعامي

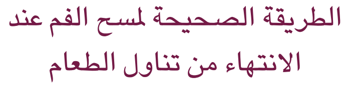


توضع الفوطة على المقعد
كإشارة بأنني سأعود





وضع السكين والشوكة بهذا الوضع كإشارة بأنك انتهيت من الطعام حتى يتسنى للندل رفع الصحون المستعملة.



الطريقة الصحيحة لمسح الفم عند الانتهاء من تناول الطعام



تجنب تنظيف الأنف بالفوطة

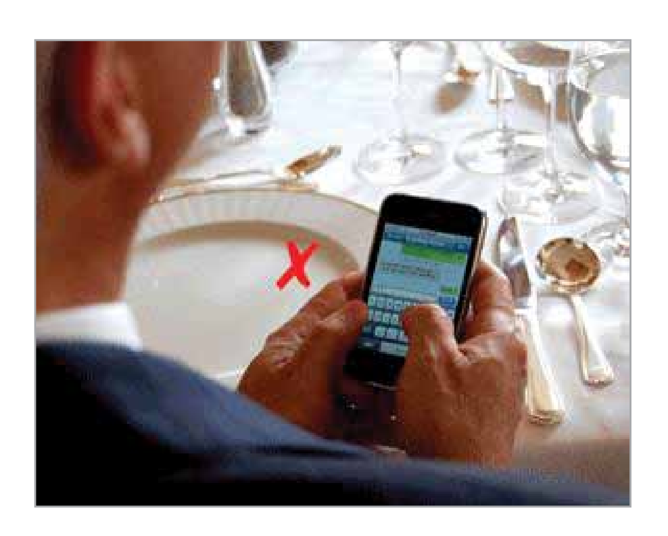


الموقع الصحيح للفوطة بعد الانتهاء من الطعام والاستعداد للمغادرة (يسار الصحن الرئيسي)



نصائح بما يجب تجنبه خلال المأدبة

تجنب الكلام بالهاتف أو إرسال الرسائل النصية خلال تناول الطعام. وإن اضطررت لفعل ذلك، فمن الضروري الاستئذان من الجالسين، أو مغادرة المائدة، ريثما تكمل المكالمة، وتستميح الجالسين عذراً بعد العودة.



تجنب وضع الفوطة بالطريقة المبينة في الصورة أدناه في ختام حضورك للمأدبة



نصائح أخرى

- لا يجوز الجلوس قبل أن يأذن المضيف.
- لا يجوز مطلقاً مُناقلة المقاعد أو مسميات المقاعد.
- تعرف وسلم على من يشاركونك المائدة قبل الجلوس قدر الإمكان، وتجنب مد اليدين والتصافح جلوساً من فوق أو عبر طاولة الطعام، مع من يقابلك في الموقع.
- فرش فوطة الضيافة حتماً.
- عدم المباشرة بالأكل قبل ضيف الشرف.
- عدم الارتكاز على الكوع خلال الجلوس على المائدة، والاكتفاء بتثبيت الذراعين على الرسغين.
- عدم إصدار أصوات جراء الأكل، ولاسيما الحساء.
- التقيد بتسلسل تقديم أنواع الطعام المعد سلفاً من قبل منظم الدعوة.
- المبادرة بتقديم الذات والتعارف مع الجالسين.
- التفاعل مع الجالسين في أحاديثهم، على أن يكون الحديث شاملاً للجميع.
- مراعاة عدم الاتيان بحركات مزعجة للجالسين.
- عدم التطرق بالحديث إلى أمور مقززة.
- يوضع العظم أو الشّوك على جانب الطّبق، وتوضع البذور من الفم في ملعقة، ومنها إلى جانب الطّبق، ولا تستخدم اليدان في هذا الصدد.
- لا يسعل المرء ولا يعطس أمام مشاركيه على المائدة، وأيضاً عدم شم الطعام.
- تجنب قعقعة أدوات المائدة.
- لا تراقب طريقة أكل أحد من الحاضرين، وإذا وجدت حاجة للتعلم منه طريقة أكل ما، فاسترق النظر، كي لا يلاحظ تركيزك عليه.
- الحذر كل الحذر من تنفيس هواء المعدة، أو تخليل الأسنان، أو تنظيفها أمام الناس.
- لا تغير مكان الصحون أو تحركها بنفسك.
- لا تناول الصحون الفارغة إلى النادل واكتف بالإشارة إليه واترك مهمة رفعها له.
- من اللائق جداً التعبير عن رضاك عن الطعام للداعي أو الطاهي أو لكبير الندل، إن تسنى ذلك.